



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年5月14日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

バーベキューをテーマに、世界各国のバラエティー豊かな料理とともに夏を満喫する
ワールドサマーバーベキュー&グリル ランチ・ディナーbuffet

期間：2024年7月4日(木)～9月10日(火) 場所：シェフズライブキッチン



真夏のバーベキューをテーマにした世界各国のバラエティー豊かな料理をお楽しみいただけるbuffet

ブラジル発祥の「シュラスコ」(上)
夏の風物詩 かき氷は2種のソースをご用意(下)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、7月4日よりシェフズライブキッチンにて、夏の大人気イベント「バーベキュー」をテーマに、世界各国様々なお肉料理にフィーチャーしたbuffetを期間限定で開催いたします。

buffetの始まりには、バジルとチーズが香る「夏野菜とベーコンのスープ」をお席までご用意いたします。サラダコーナーには、アメリカンバーベキューの定番・プルドポークをアレンジしたラップサラダ、ヘルシーで高タンパクな大豆ミートを使用したナチョスサラダ、瑞々しい夏野菜をシェフ特製のバーニャカウダソースとともに召し上がっていただくサラダスティック、ハワイ地元民・ロコの定番であるロミロミサラダ、トマトとガーリックのドレッシングで和えた冷製パスタサラダなどを揃えました。冷前菜には、たっぷりのスパイスが真夏の食欲をそるケイジャン風味のチキンプレスト、チーズのエスプーマーを添えたカラフルでフレッシュな冷製スープ、芳醇なマンゴー風味にアレンジしたシーフードのセビーチェ、フレンチBBQの定番・田舎風のパテとチーズのマリネなどが並びます。温製料理コーナーには、バーベキューを盛り上げるシーフードのパエリアやBBQポークスペアリブ、ヨーロッパで古くから伝統料理として親しまれているベーコン巻きのミートローフなどをラインナップ。さらに、ブラジル発祥の「シュラスコ」をご用意するなど、お肉の食感や旨味を凝縮した肉汁をご堪能いただけるワールドワイドな品揃えでお届けいたします。また、出来立てコーナーでは、ランチタイムにはハワイの名物ローカルフードのロコモコ風オープンサンドを、ディナータイムには鮪タタキのポキ丼を提供し、栄養満点なお肉料理とビタミンたっぷりの夏野菜を使用したシェフのアイデアが光るメニューの数々をお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、トロピカルフルーツをアレンジしたスイーツをご用意。常夏ハワイの海をイメージした、オーシャンブルーカラーのスイーツや、柑橘系の爽やかな口当たりのジュレ、ふわっと軽い食感のスフレフロマージュ、トロピカルフルーツをふんだんに使用したムースなどを取り揃えました。さらに、夏の風物詩・かき氷が本フェア期間中限定で登場。お好みでソフトクリームをトッピングして召し上がっていただくのもおすすめです。

東京湾を臨むオーシャンビューレストランにて味わえる真夏のバーベキュー気分を存分にお楽しみください。

<概要>

【期間】2024年7月4日(水)～9月10日(火)

【場所】シェフズライブキッチン/3F

【料金】*税金込、サービス料15%別 *ラストオーダーは各終了時間の15分前

ランチbuffet (11:00～14:30)

平日 大人 ¥5,060 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥6,160 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (日～金17:30～21:00、土17:30～22:00)

平日 大人 ¥6,710 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,920 子供 ¥3,652

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-world-barbecue-grill_2024.html



トロピカルフルーツを使用したスイーツ

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当:白石、山崎、チェンバレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【buffetのメニュー内容】

- * ランチ、ディナーの記述がないメニューは、ランチおよびディナーにて提供。
- * 入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

ファーストディッシュ

- ・コラーゲンたっぷり夏野菜とベーコンのスープ バジルとチーズの香り

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・ブルドポークのラップサラダ
- ・スパイシーな大豆ミートのナチョスサラダ コーントルティーヤ添え
- ・夏野菜のサラダスティック パーニャカウダソースで
- ・スモークサーモンのロミロミサラダ
- ・冷製パスタサラダ トマト&ガーリックドレッシング



色鮮やかなサラダは、ブルドポークやナチョス、ロミロミサラダなど、世界各地の料理をお届け

冷前菜

- ・カラフルな冷製スープ チーズのエスプーマ添え
- ・ケイジャン風味チキンプレスト カポナータ添え
- ・シーフードとマンゴーのセビーチェ(ディナーのみ)
- ・小肌マリネと野菜グレッグ
- ・田舎風パテとチーズのハーブマリネ オリーブとピクルスを添えて ドライフルーツのコンフィ



たっぷりの夏野菜が嬉しいファーストディッシュ



赤黄2色のトマト、ビーツ、アボカドのカラフル冷製スープなど充実した冷前菜

温製料理

- ・BBQポークスペアリブ ハニーマスタードを添えて
- ・ベーコン巻きミートローフ ラタトゥイユ添え
- ・牛肉煮込みとニョッキのグラタン
- ・ポテトとベーコンのガレット
- ・白身魚のポワレ ブルゴーニュ風
- ・シーフードのパエリア
- ・シーフードとチーズのアヒージョ



シュラスコは目の前で串からカットして提供



フランス・ブルターニュ地方の郷土料理 ガレット

ご飯など

- ・ランチ : 出来立てミートパテのオープンサンド ロコモコ風
- ・ディナー : 鮪タタキのボキ丼



お肉のしっかりとした食感やジューシーな肉汁をご堪能いただけるポークスペアリブ



世界各国様々なお肉料理にフィチャー

寿司

- ・ランチ : 鮪、サーモン、烏賊
- ・ディナー : 鮪、サーモン、烏賊、海老、季節魚2種

天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜

カレー(ランチのみ)

- ・本日のカレー2種
- (スープカレー、トロトロ牛筋カレー、グリーンカレー、ホテル特製ブラックカレー)



バーベキューを盛り上げるシーフードのパエリア

鉄板コーナー

- ・ランチ : パリパリチキン (おろしポン酢、BBQソース、フルール・ド・セル4種)
- ・ディナー : シュラスコ(ビーフ、ポーク、手羽元、ソーセージ、パイナップル、野菜)

カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・特選ローストビーフ
- (フォン・ド・ボーソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、フルール・ド・セル4種)

デザート

- ・アイスクリーム : バニラ、チョコレート、季節のアイス2種
- ・ソフトクリーム : ミルク
- ・ベリーヌ : ブルーキュラソーのジュレ、ヨーグルトムースとレモンジュレ、グアバムースとピンクグレープフルーツ
- ・ガトー : フリュイトロピコムース、マカダミア ガトーショコラ、パイナップルとココナッツのケーキ、レモンメレンゲのガトー、キウイのスフレフロマージュ
- ・カスタマイズデザート : シェフズスペシャルパフェ(ミルク・バニラ・チョコレート・季節のアイス2種)、かき氷(いちごソース・パッションマンゴーソース)、しぼりたてモンブラン



ハワイのローカルフードも楽しめる



お好みでカスタマイズしていただけるパフェ



トロピカルフルーツをアレンジしたスイーツをラインナップ



ブルゴーニュ風 白身魚のポワレ

<シェフズライブキッチン 料理長 佐藤克紀 プロフィール>

北海道札幌市出身。外資系ホテルを中心に鉄板焼レストラン、アジア料理レストラン、宴会の調理を経験し、2018年9月にシェフズライブキッチン料理長に就任。「お客様のご希望やシチュエーションに合わせて料理をアレンジできるよう、シーンを想像しながらレシピを作っています。常に季節感を大切に仕上げ、心をこめ、洋食、中華、エスニックを中心にジャンルにこだわることなく、バラエティに富んだ料理を提供いたします。」

<「シェフズライブキッチン」について>

「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズライブキッチンは、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。こだわっているのは“出来立ての美味しさ”と“心に残る楽しい時間”を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



シェフズライブキッチン内観

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川が眼下に広がるリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイに臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。